

HIGUERÓN
Resort

Gala de
NOCHEVIEJA
New year's eve gala

Diego Gallegos ❀ ❀ 🍀

CENA ESTRELLA MICHELIN
SPECIAL EDITION MICHELIN-STAR DINNER

WWW.HIGUERONRESORT.COM

Caminho 2027

THE LAST MASTERPIECE

of the year

La última obra maestra,
y el primer sabor de lo que está por venir

Despedimos 2026 a través de una galería,
donde arte y gastronomía se encuentran
en una misma experiencia.

Una exposición para recorrer, descubrir
y saborear a lo largo de la noche.

The first taste of what is yet to come

We say goodbye to 2026 through a
gallery, where art and gastronomy come
together in a single experience.

An exhibition to explore, discover and
savour throughout the night.





Signed:

Diego Gallegos



Gala de NOCHEVIEJA

Experiencia

Cóctel de bienvenida

Cena de gala Estrella Michelin
por Diego Gallegos

Barra libre, re-cena
y cotillón hasta las 06:00h.

La velada estará amenizada con
la mejor música en directo y DJ

Adultos 400€ / persona
Niños (hasta 12 años) 120€ / persona
(IVA INCLUIDO)

Gala con alojamiento para dos personas

Botella de Juve & Camps y bombones
en habitación para dar la bienvenida
al nuevo año 2027

Habitación doble
con desayuno/brunch buffet
desde las 09:00h. hasta las 13:00h.
para dos personas

Late check out hasta las 15:00h.

940€
(IVA INCLUIDO)

CÓDIGO DE VESTIMENTA: GALA

NEW YEAR'S EVE *gala*

Experience

Welcome Cocktail

**Michelin-Star Gala Dinner
by Diego Gallegos**

**Open Bar, Late-Night Bites,
and Party Favors until 6:00 AM.**

**The evening will be enlivened with
the best live music and DJ**

Adults: €400 per person
Children (up to 12 years): €120 per person
(VAT INCLUDED)

Gala with accomodation for two people

**Bottle of Juve & Camps and
chocolates in the room to
welcome the New Year 2027**

**Double room with
Brunch Buffet Breakfast
from 9:00 AM to 1:00 PM
for two people**

Late Check-Out until 3:00 PM

940€
(VAT INCLUDED)

DRESS CODE: GALA

La última obra maestra del año

x *Diego Gallegos*

✿✿●

SERIE 01 - *el boceto*

ORIGEN [*snacks*]

Sangre de ámbar / morcilla de Ronda y cremoso de piña.

Grasa y luz / zurrapa de pescado ahumado y caviar cítrico.

Rojo de mar / sobrasada vegetal, huevas de trucha y vino de Jerez.

SERIES 02 - *la paleta*

VIDA [*entrantes*]

Bodegón marino / bogavante, vieira, anguila, encurtidos y vegetales de temporada.

Trampantojo / atún que quiere ser vaca. Tartar de atún, grasa de txuleta y caviar ecológico de Riofrío.

Marea Ibérica / panceta glaseada en caldo de algas, txangurro y crema de marisco.

SERIES 03 - *el pienzo*

CONSOLIDACIÓN [*principales*]

Rossini de río / lomo de esturión en orza, crema de tubérculos, foie y trufa.

Cenizas / solomillo de ternera curado en cenizas, crema de palo cortado y perlas crujientes de tobiko.

SERIES 04 - *la firma*

LEGADO [*postres*]

Curao dorado / dulce de maíz amarillo, chocolate crispy y sablé de hierbas aromáticas.

Quibebe en flor / mousse de queso fresco, compota de calabaza y dulce de leche.

Chicha morada / Gominola de zumo de maíz morado.

The last masterpiece of the year
x *Diego Gallegos*
✿✿

SERIE 01 - *the sketch*

ORIGIN [*snacks*]

Amber blood / Ronda black pudding with pineapple cream.

Fat & light / smoked fish zurrapa with citrus caviar.

Red of the sea / plant-based sobrasada, trout roe and Jerez fino sherry.

SERIES 02 - *the palette*

LIFE [*starters*]

Marine still life / lobster, scallop, eel, pickles and seasonal vegetables.

Trompe-l'œil / tuna that wants to be beef. Tuna tartare, txuleta fat and organic Riofrío caviar.

Iberian tide / glazed pork belly in seaweed broth, txangurro and shellfish cream.

SERIES 03 - *the canvas*

CONSOLIDATION [*main courses*]

River Rossini / sturgeon loin, preserved orza-style, root vegetable cream, foie gras and truffle.

Ashes / ash-cured beef tenderloin, Palo Cortado cream and crispy tobiko pearls.

SERIES 04 - *the signature*

LEGACY [*desserts*]

Golden curau / sweet yellow corn cream, crispy chocolate and aromatic herb sablé.

Quibebe in bloom / fresh cheese mousse, pumpkin compote and dulce de leche.

Chica morada / purple corn juice pâte de fruit.



BODEGA

drinks and beverages

WELCOME DRINK

Moët & Chandon Impérial
Brut Golden Magnum

VINO BLANCO *WHITE WINE*

Ossian
IGP Castilla y León

VINO TINTO *RED WINE*

PSI Dominio de Pingus
DO Ribera del Duero

WELCOME TO 2026

Moët Chandon Vintage 2016

Agua, cerveza y refrescos
Water, beer and soft drinks

Let's toast!

WWW.HIGUERONRESORT.COM



HIGUERÓN
Resort

Gala de
NOCHEVIEJA
New year's eve gala

RESERVA AHORA | BOOK NOW
reservas@higueronresort.com
+34 951 505 101

10%

de beneficio por reserva anticipada
hasta el 15 de noviembre.
early booking benefit until November 15.

WWW.HIGUERONRESORT.COM